



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Riempimento di Pomodoro con L'uova

Yumurtalı Domates Dolması



6 pomodori medio duro
6 uova
6 cucchiaini olio vegetale
6 cucchiaini di formaggio bianco grattugiato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperone
1 cucchiaino di peperoncino

- # Le teste dei pomodori si tagliano 2 cm. di sotto.
- # Si apre bene dentro come nella preparazione dei ripieni della pepe.
- # Si inseriscono i pomodori aperti in una ciotola piatta.
- # Si rompono le uova in ogni pomodoro e poi sopra si mettono sale e peperone.
- # Su ogni pomodoro ripieni si mettono un
- # Si cuocano in un forno riscaldato 200 gradi finché ammorbidiscono bene i pomodori e si sciolgono bene i formaggi.
- # Si fa servirsi a caldo.

Nota: Se volendo i pezzi tagliati dei pomodori si richiudono sopra dei pomodori dopo averli riempiti tutti gli ingredienti.